



## Sakal Oynatmaz Biyik Titretmez

Sakal Oynatmaz Büyik Titretmez



1 litre de lait  
1 tasse de farine  
1 tasse de sucre  
2-3 morceaux de boules de gomme  
Pour la surface:  
Des noix

- # Mettez dans une casserole, du lait frais, du sucre et de la farine. Mélangez de la farine et du sucre jusqu'à que le sucre fond.
- # Placez à moyenne température. Faites bouillir en mélangeant régulièrement. Baissez la température à moitié.
- # Rajoutez des boules de gommes. Prenez du feu après 3 minutes.
- # Passez le dessert au robot pendant 5 minutes. Partagez dans les bols.
- # Placez au réfrigérateur. Laissez reposer pendant 2 heures.
- # Saupoudrez des noisettes puis servez.

N-B; Ce dessert est d'origine de Kayseri. L'autre nom est Crème De Kayseri.